

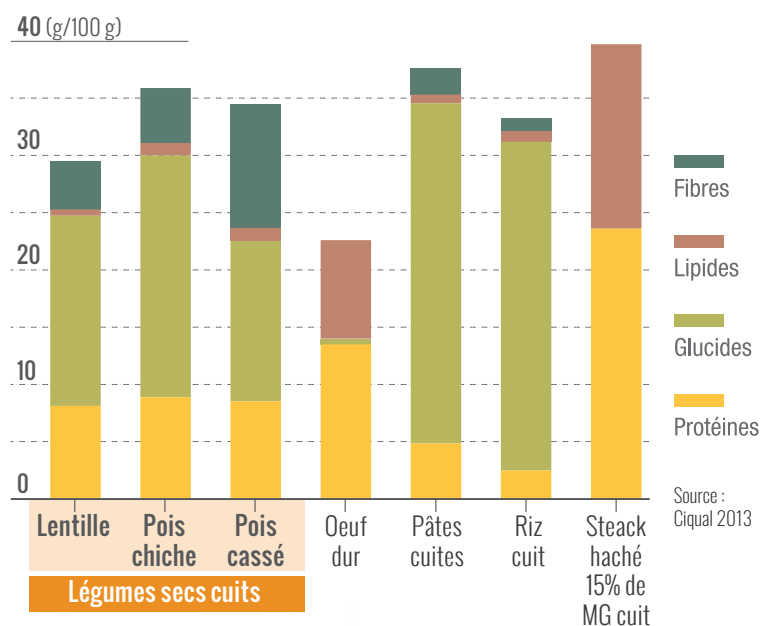
La filière de la lentille en France

Un diagnostic de la filière de la lentille, réalisé en 2021 par l'Interprofession des huiles et protéines végétales Terres Univia, apporte des éléments sur l'organisation et le fonctionnement de la filière de la lentille en France.

Les graines de lentille sont riches en fibres, protéines, vitamines et minéraux et sont naturellement sans gluten.

Des apports en fibres et en protéines

Composition nutritionnelle simplifiée de plusieurs aliments cuits



Les lentilles se déclinent en plusieurs couleurs: vertes (claires ou foncées avec ou sans marbrures), blondes (larges ou plates), noires (petites) ou encore rouges (nécessitant une étape de décorticage pour laisser apparaître la couleur corail de leurs cotylédons).

Plusieurs appellations sont présentes sur le territoire :

- l'Appellation d'Origine Protégée Lentille Verte du Puy (Haute-Loire)
- l'Indication Géographique Protégée et le Label Rouge Lentilles Vertes du Berry (Indre et Cher)
- la Lentille blonde de Saint-Flour (Cantal)
- le Lentillon rosé de Champagne.



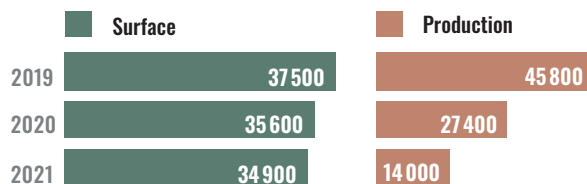
Des surfaces en augmentation

La volonté de diversifier les cultures et le contexte de prix favorable pour les lentilles a conduit à une augmentation conséquente des surfaces de lentilles en France, qui sont passées de 17200 hectares (ha) en 2015 à 37500 ha en 2019. Elles se sont principalement développées dans l'Est, l'Ouest et le Sud-Ouest de la France, en dehors des bassins de production historiques du Puy et du Berry.

La lentille représentait 34900 ha en 2021 et 35600 ha en 2020, dont la moitié en agriculture biologique. Le tassement des surfaces observé en 2021 est dû au recul des prix et aux mauvaises conditions climatiques et sanitaires qui ont entraîné une baisse des rendements et de la qualité des graines en 2020 et 2021, et donc de la rémunération des producteurs.

Le niveau de production est pénalisé par le recul des rendements

Surface (ha) et production (t) de lentille en France entre 2019 et 2021



Sources : estimations Terres Univia, Agreste

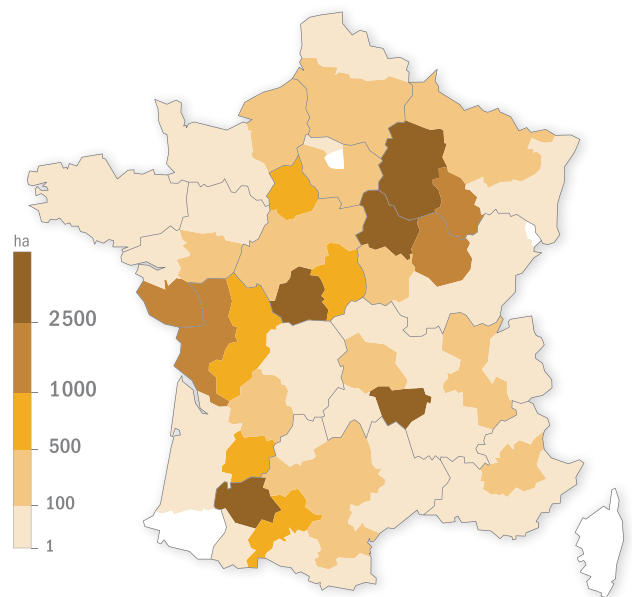
La lentille dans l'Union Européenne

Avec 100 000 hectares en 2018, la lentille est une culture mineure dans l'Union Européenne. Elle est principalement présente en Espagne, qui compte 44 % des surfaces européennes, et en France (37 %).

Au niveau mondial, la culture représentait 5,5 millions d'hectares en 2018, dont 28 % en Inde et 27 % au Canada.

La lentille est présente dans plusieurs bassins de production

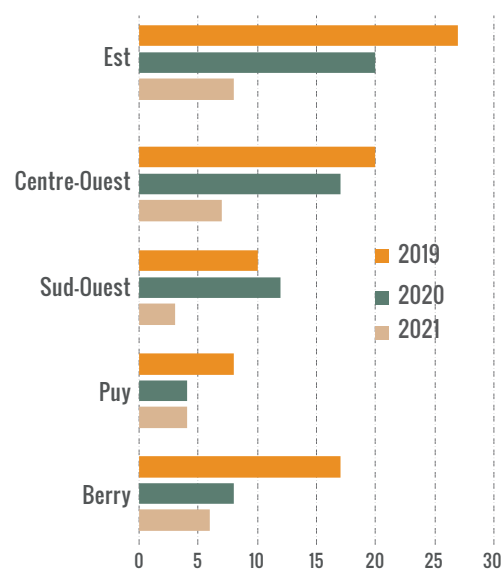
Surface (ha) de lentille en 2021



Source : Terres Univia d'après FranceAgriMer

Les rendements varient selon les bassins de production et les années

Rendement (q/ha) de lentille par bassin de production en 2019, 2020 et 2021



Source : Terres Univia d'après estimations Terres Inovia

Des avantages agronomiques

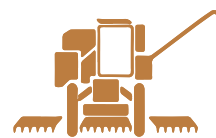
La lentille est une légumineuse annuelle semée au printemps et récoltée en été. Comme les autres légumineuses, sa culture ne nécessite pas d'apports azotés car elle entretient une relation symbiotique avec des bactéries présentes naturellement dans les sols en France qui lui permet d'utiliser l'azote de l'air. Elle valorise les terres moyennes et superficielles. Son insertion dans une rotation permet de rompre le cycle des maladies et des ravageurs des cultures principales par la diversification des cultures et des techniques culturales utilisées.

Des freins au développement de la culture

La recherche sur la lentille est limitée par la taille de son marché. Conséquence: peu de solutions chimiques sont homologuées pour la culture de la lentille et peu de variétés sont disponibles pour les producteurs. Ainsi, la variété de lentille verte *Anicia*, inscrite au Catalogue français en 1966, reste la plus utilisée et la plus performante en France. Néanmoins, les acteurs économiques et les organismes de développement se mobilisent pour améliorer la performance de la culture depuis l'augmentation des surfaces de lentille. Par exemple, 5 nouvelles variétés ont été inscrites en 2021 sur les 10 variétés disponibles au Catalogue français.



Semis: février à avril



Récolte: juillet

La bruche nuit à la valorisation de la production

La bruche de la lentille (*Bruchus lentis* et *Bruchus signaticornis*) est présente sur l'ensemble du territoire. Ce ravageur est actif lorsque les températures dépassent les 20 °C. L'adulte pond sur les gousses et la larve se développe dans la graine, puis une fois adulte, la perfore, formant un trou rond pour sortir.

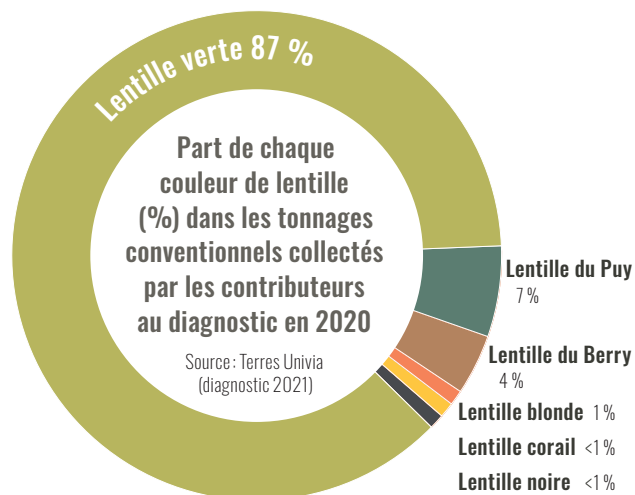
Si le rendement est peu impacté par la bruche, la qualité visuelle des graines en est altérée. Or, jusqu'ici, aucune solution de lutte chimique ou biologique au champ n'a été homologuée contre la bruche de la lentille. Des solutions au moment du stockage sont systématiquement utilisées (fumigation ou inertage) mais elles ne peuvent pas, à elles seules, réduire de manière pérenne les populations de bruches.

Un travail collectif est donc nécessaire pour améliorer la gestion de la bruche au champ et au stockage, mais aussi développer de nouvelles voies de valorisation des graines bruchées.



Une collecte contractualisée

Des lentilles sous appellation en production conventionnelle



Plus de

90 %

des volumes collectés par les contributeurs au diagnostic en 2020 ont été contractualisés.

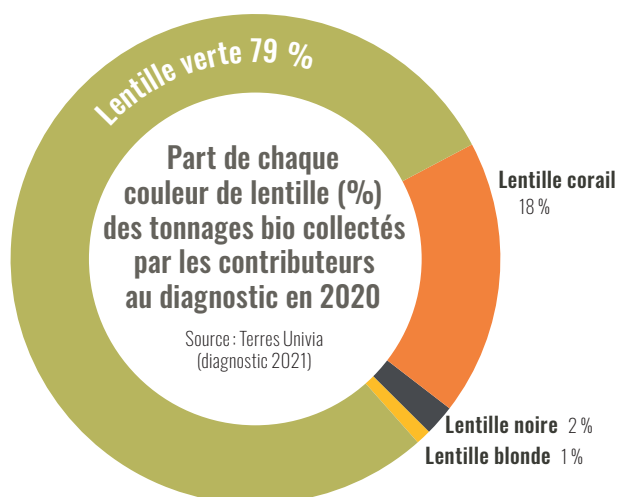
Environ 20 000 tonnes de lentille ont été collectées en 2020. La collecte de la lentille engage chaque année une soixantaine de coopératives et négoce.

L'ensemble de la collecte est contractualisé. Ces contrats de production annuels sont signés entre le producteur et le collecteur avant le semis. Ils permettent de réduire les incertitudes sur la commercialisation de la production pour les producteurs et les approvisionnements, en quantité et en qualité, pour le collecteur.

La collecte est principalement composée de lentilles vertes. Les lentilles sous appellation du Puy ou du Berry représentent des volumes modestes, environ 10 % des graines collectées en 2020 par les contributeurs au diagnostic, mais participent fortement au rayonnement de la production nationale. La collecte est plus diversifiée en production biologique avec presque 20 % de lentille corail collectée en 2020 par les contributeurs au diagnostic contre moins de 1 % en conventionnel.

Le prix des lentilles varie fortement en fonction de la couleur des graines, de leur mode de production, mais aussi du niveau de production de l'année.

Des couleurs de lentilles plus diversifiées en production bio



Entre

450 et 1 800 € / t

ont été payés aux producteurs en 2020.



Des normes de qualité élevées

Pour être commercialisées, les lentilles doivent respecter des normes de qualité élevées: un taux d'humidité compris entre 14 et 16 % pour garantir la bonne conservation des graines, l'absence de graines endommagées, d'impuretés et d'insectes vivants. **Pourtant, selon les conditions de production et de récolte, la qualité des lots de graines peut fortement varier.**

Un important travail de tri est alors réalisé par les collecteurs et les conditionneurs. Les graines écartées sont utilisées pour la fabrication de farines (graines cassées), pour l'alimentation du bétail ou la méthanisation.

Des normes de qualité qui varient selon les acheteurs et le niveau de qualité de la récolte de l'année

Normes de qualité pour la commercialisation de lentilles, de la collecte au conditionnement ou la transformation

Taux d'humidité	14-16 %
Taux d'impuretés*	0-3 %
Insectes vivants	0

*Impuretés graines (graines cassées, bruchées ...) et impuretés diverses
Source: Terres Univia

Le conditionnement, une spécificité des légumes secs

La qualité de la lentille est gérée par les collecteurs, puis par les conditionneurs qui ont parfois des outils de tri plus performants (trieur optique). Ils réalisent aussi des économies d'échelle en traitant des volumes de lentilles plus importants provenant de la production nationale et des importations. Certains opérateurs diversifient leur activité vers du conditionnement pour des collecteurs ou vers de la transformation pour des collecteurs et des conditionneurs.

Les relations commerciales entre le premier acheteur, le plus souvent un collecteur, et le second acheteur, conditionneur ou industriel, sont encadrées par le code des usages des légumes secs (RULEGS). Édité par le Syndicat de Paris du Commerce et des Industrie des Grains, il a fait l'objet d'une révision récente.



Les importations

La France a importé 27700 t de lentille en 2020/21. Il s'agit principalement de lentilles blondes pour la conserverie mais aussi de lentilles corail afin de satisfaire la demande nationale et de limiter les risques de rupture d'approvisionnement pour les conditionneurs et les industriels en diversifiant les origines. Bien que le niveau de dépendance aux importations reste élevé, de l'ordre de 50 % en 2020, il s'est amélioré avec le développement de la production française. Les exportations représentaient 4800 t en 2020/21.

Des importations de lentilles canadiennes, chinoises et turques

Importations (t) de lentille en France entre 2018/19 et 2020/21

	2018/19	2019/20	2020/21
Total	29200	27600	27700
Canada	14100	12400	12200
Chine	4200	4700	5000
Turquie	2800	3400	4400

Source : Terres Univia d'après Eurostat.

Ce diagnostic, réalisé auprès de 13 coopératives et négoce, a porté sur 74 % de la collecte déclarée de lentille française en 2020. 4 conditionneurs et des industriels de l'alimentation humaine ainsi que d'autres acteurs impliqués dans la sélection variétale et la production de lentille ont aussi été rencontrés.



l'Interprofession des huiles et protéines végétales



Contact :

contact@terresunivia.fr
11 Rue de Monceau,
75008 Paris
www.terresunivia.fr

Entre

**25 000 et
30 000 tonnes**

de lentilles sont importées en France chaque année.

Le diagnostic de la filière de la lentille en résumé

Après l'avoir délaissée, producteurs comme consommateurs redécouvrent les avantages de la lentille et, plus généralement, des légumes secs. Mais son rendement et la qualité de ses graines sont souvent impactés par les aléas climatiques et par la bruche, le ravageur principal de la culture. La lentille fait face à des verrous techniques qu'il faut lever par des investissements collectifs et par une mobilisation coordonnée des acteurs à l'échelle régionale et nationale pour pérenniser les productions locales.